



# Tartas.



ESPARZA UN POCO DE HARINA SOBRE EL RODILLO PARA EVITAR QUE LA MASA SE PEGUE A ESTE CUANDO LA ESTIRE.

## Tarta de manzana

### Masa quebrada

2 1/2 tzs. harina preparada  
175 g mantequilla sin sal  
1/2 tz. azúcar en polvo  
2 huevos  
1 cda. leche fresca  
1/2 cda. sal

### Relleño

9 manzanas israel sin piel,  
en láminas finas  
1 1/2 tzs. azúcar rubia  
1 cda. mantequilla  
1 cda. canela en polvo

### MASA QUEBRADA

Amase la harina con la mantequilla, el azúcar, un huevo y la sal, hasta obtener una masa suave. Estírela con un rodillo hasta obtener una lámina de tres mil metros. Cubra con la masa un molde desarmable para tarta de 22

centímetros de diámetro. Presione bien los lados y la base. Retire la masa excedente y reserve.

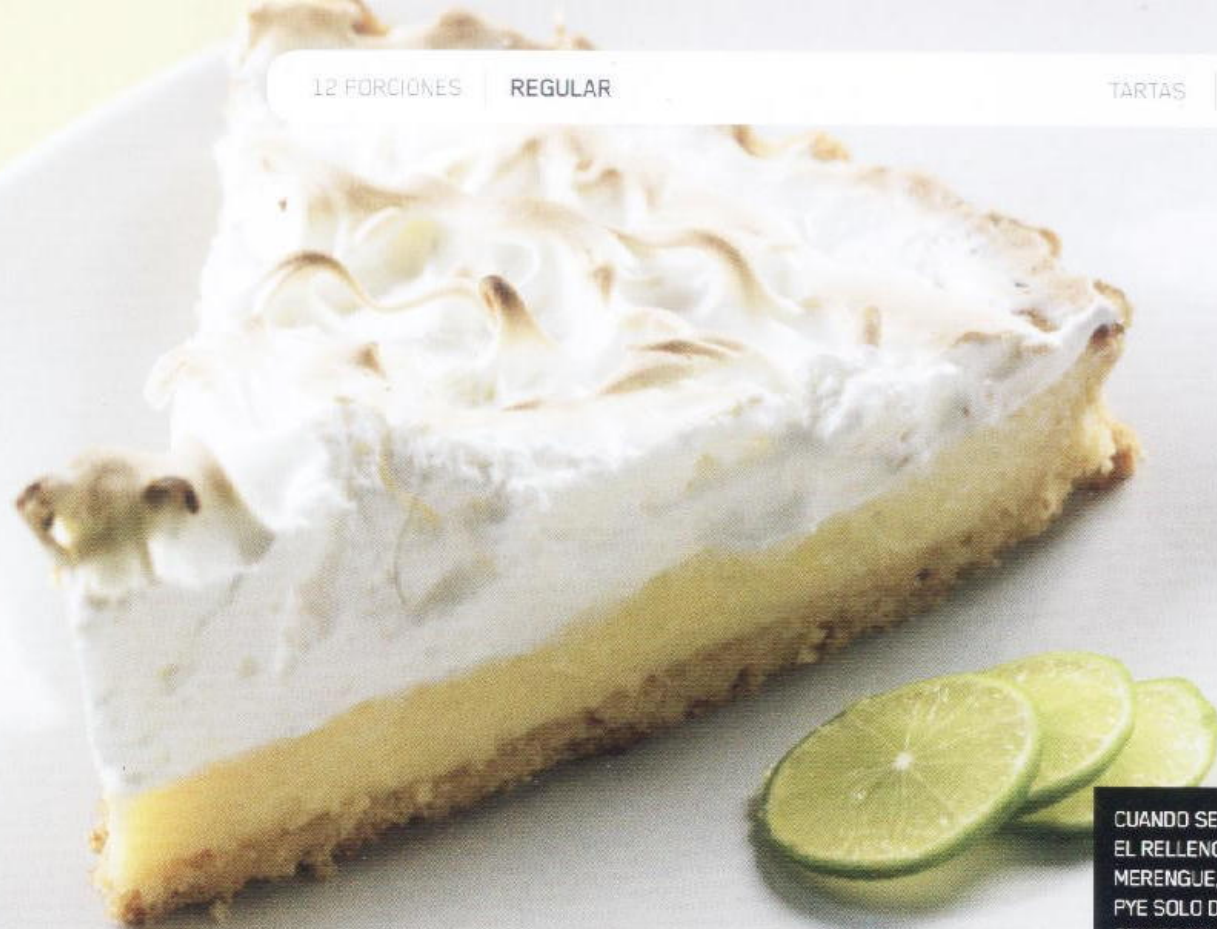
### RELLENO

En una sartén, a fuego bajo, cocine las láminas de manzana con el azúcar, la mantequilla y la

canela, durante 15 minutos aproximadamente, hasta que estén semicocidas. Retire y deje enfriar en un bol. Escurra. Coloque las manzanas en el molde para tarta. Estire la masa reservada y forme tiras largas de

un centímetro de espesor. Acomódelas en forma de rejilla sobre las manzanas. Bata el huevo restante con la leche fresca y pincele la rejilla. Lleve el molde al horno a 180 °C durante 40 minutos. Retire y sirva.





CUANDO SE AGREGA EL RELLENO Y EL MERENGUE, LA MASA DEL PYE SOLO DEBE ESTAR SEMICOCIDA. DE LO CONTRARIO, SE SOBRECOCINARÁ AL INGRESAR NUEVAMENTE AL HORNO.

## Pye de limón

1 1/8 tzs. harina preparada  
85 g margarina  
2 cdas. mantequilla  
1 cda. sal

**Relleno**  
2 latas de leche condensada  
6 yemas  
jugo de 8 limones

**Merengue**  
4 claras  
1 tz. azúcar

**PASO 1:** Amase la harina con la margarina, dos cucharadas de agua y la sal, hasta obtener una masa elástica. Engrase con la mantequilla un molde redondo de 22 centímetros de diámetro. Estre la masa con un rodillo y cubra el molde.

Hornee a 150 °C de 10 a 12 minutos aproximadamente, hasta que la masa esté semicocida. Reserve.

**PASO 2:** Una la leche condensada, las yemas y el jugo de los limones. Vierta la mezcla en el pye y reserve.

**PASO 3:** con la batidora, bata las

claras a punto nieve. Agregue poco a poco el azúcar y continúe batiendo hasta obtener una consistencia firme. Añada el merengue en forma de picos sobre el relleno del pye y lleve al horno a 150 °C de 25 a 30 minutos, hasta que el merengue dore. Retire y sirva.





EL ENROLLADO DEBE REALIZARSE RÁPIDAMENTE, CON EL BIZCOCHO AÚN CALIENTE, PORQUE SI ESTÁ FRÍO, LA MASA PUEDE PARTIRSE.

## Pionono

8 Huevos  
60 g azúcar blanca  
60 g + 2 cucharas  
harina preparada  
1 lodo mantequilla  
100 ml leche  
3 ctsa. azúcar en  
polvo  
2 ctsa. azúcar blanco  
1 bolsa Sabón 11

**PASO 1:** Bata por separado las yemas con la mitad del azúcar blanca, y las claras con el azúcar restante, hasta obtener punto nieve. Una ambas preparaciones en forma envolvente. Añada poco a poco 60 gramos de harina cernida, y remueva. Forre una lata

rectangular con papel manteca y engráselo con la mantequilla. Esparza la harina restante, retire el exceso y vierta la preparación anterior. Lleve al horno a 180 °C de 12 a 15 minutos. Retire del horno y deje enfriar. **PASO 2:** Escolvórese dos cucharadas del azúcar en polvo sobre

un secador y vólteelo encima la lata con el bizcocho. Deje enfriar y retire despacio el papel. **PASO 3:** Con ayuda del secador enróllelo y desenróllelo bizcocho aún caliente. Untelo con el manjar blanco y vuelva a enrollar. Espolvoree encima el azúcar en polvo restante y sirva.





## Tarta de fresas

### Masa quebrada

2 1/2 tzs. harina  
preparada  
175 g mantequilla sin  
sal, a temperatura  
ambiente  
1/2 tz. azúcar en  
polvo  
1 huevo  
1/2 cdta. sal

Jalea de frutas  
cáscara de 1 piña  
cáscara de 2 naranjas

1 limón en mitades  
2 cdts. anís  
2 ramas de canela  
8 clavos de olor  
4 tzs. azúcar blanca  
80 g maicena

### Relleno

1 3/4 kg fresas sin  
tallos, en mitades  
4 tzs. crema  
pastelera (véase  
Salsas 1)  
5 ramas menta

Reserve las fresas en  
papel absorbente.

### MASA QUEBRADA

Amase los ingredientes  
hasta obtener una  
masa uniforme. Estírela  
con un rodillo hasta  
lograr una lámina de  
tres milímetros de  
espesor. Colóquela en  
un molde desarmable  
para tarta de 22

centímetros de  
diámetro. Presione  
los lados y deseche  
los bordes sobrantes.  
Lleve al horno a  
180 °C de 25 a 30  
minutos, hasta que  
la masa esté dorada.  
Retire del horno y deje  
enfriar. Desmolde.

### JALEA DE FRUTAS

En un litro de agua,

a fuego bajo, haga  
hervir todos los  
ingredientes, excepto  
la maicena, de 10 a  
12 minutos. Cuele.  
Mezcle el almibar  
con la maicena,  
previamente disuelta  
en un poco del mismo  
almibar. Regrese a  
fuego medio y deje  
hervir, removiendo  
con una cuchara de

madera, hasta que  
espece. Retire del fuego.

### RELLENO

Cubra la tarta con  
la crema pastelera.  
Agregue las fresas en  
forma de abanico.  
Pincele con dos  
cucharadas de la jalea de  
frutas y decore con las  
hojas de menta. Lleve al  
refrigerador hasta servir.

EN LA REPOSTERÍA SE  
UTILIZA LA MANTEQUILLA  
A TEMPERATURA  
AMBIENTE. RETÍRELA DEL  
REFRIGERADOR POR LO  
MENOS UNA HORA ANTES  
DE PREPARAR CUALQUIER  
RECETA QUE LA  
INCLUYA.





10 PORCIONES

DIFÍCIL

TARTAS

FICHA 3

EL HORNO DEBE ESTAR A TEMPERATURA MUY BAJA Y MANTENERSE CERRADO DURANTE DOS HORAS. SI DESPUÉS DE ESE LAPSO EL MERENGUE AÚN NO ESTÁ COCIDO, HORNEE DE 30 A 45 MINUTOS MÁS.

## Merengado de chirimoya

8 claras a temperatura ambiente  
260 g + 3/4 tz. azúcar blanca  
260 g azúcar en polvo  
2 chirimoyas medianas  
2 limones  
4 tzs. crema chantilly (véase Salsas 2)  
2 tzs. crema pastelera (véase Salsas 1)  
1 1/2 tzs. salsa de chocolate (véase Salsas 2)

**CON UNA** batidora eléctrica, bata las claras a punto nieve. Agregue poco a poco, en forma de lluvia, 260 gramos de azúcar blanca, y continúe batiendo durante dos minutos más. Añada el azúcar en polvo, previamente cernida, y siga batiendo hasta obtener una consistencia muy firme.

Recorte tres discos de papel manteca de 28 centímetros de diámetro. Coloque el merengue en una manga con boquilla estrella y cubra los discos formando un espiral de un centímetro de espesor. Lleve al horno a 50 °C durante dos horas aproximadamente,

hasta que los discos de merengue estén compactos y secos. Corte las chirimoyas en rodajas delgadas, deseche las semillas y vierta el jugo de los limones sobre la pulpa. Bata la crema chantilly con el azúcar restante. Unte un disco de merengue con la mitad de la crema pastelera

Coloque una capa de chirimoya y cubra con tres cuartos de taza de chantilly. Ponga encima otro disco de merengue y repita el proceso anterior. Termine con un disco de merengue y decore con la crema chantilly restante y la salsa de chocolate. Reserve en el refrigerador hasta servir.





PUEDE TOSTAR LAS  
PECANAS PICADAS EN EL  
HORNO A 180 °C, DE CINCO  
A OCHO MINUTOS, O EN LA  
SARTÉN A FUEGO MEDIO DE  
CUATRO A CINCO MINUTOS. EN  
AMBOS CASOS DEBE VIGILAR  
QUE NO SE QUEMEN, PORQUE  
PUEDEN AMARGAR EL  
SABOR DEL PYE.

## Pye de pecanas

### Masa

1 1/4 tzs. harina  
preparada  
1 cda. azúcar blanca  
1/4 tzs. azúcar rubia  
1/4 cda. sal  
125 g mantequilla  
sin sal  
2 huevos  
ligeramente  
batidos  
1/4 tzs. azúcar rubia  
1 cda. vainilla  
1/8 cda. sal  
1 1/2 tzs. pecanas  
picadas y tostadas

### Relleno

2 tzs. miel de maple  
2 cdas. mantequilla  
sin sal derretida

### MASA

Amase la harina con el azúcar, la sal, la mantequilla y tres cucharadas de agua helada, hasta obtener una masa compacta y elástica. Extiéndala con un rodillo. Cubra con la masa un molde desarmable para pye de 23 centímetros de diámetro. Presione

bien los lados y recorte y deseche los bordes sobrantes. Lleve el molde al refrigerador durante 30 minutos. Precaliente el horno a 180 °C. Retire la masa del frío y lleve al horno de 20 a 25 minutos, hasta que esté semicocida. Reserve.

### RELLENO

Hiera a fuego medio la miel de maple, durante ocho minutos, hasta que haya reducido a una taza y media. Vierta en un col y deje enfriar. Añada la mantequilla y remueva. Mezcle los huevos batidos con el azúcar

rubia, la vainilla y la sal. Añada las pecanas y remueva. Incorpore la miel reducida, mezcle y vierta en el pye. Lleve al horno a 180 °C de 30 a 35 minutos. Retire del horno y deje enfriar antes de desmoldar.



PARA EXTENDER EL PRALINÉ DE ALMENDRAS PUEDE USAR UN SILPAT O PAPEL MANTECA, PUES PERMITE DESPEGAR CON FACILIDAD CUALQUIER PREPARACIÓN.



## Cheesecake de albaricoque

**Praliné de almendras**  
30 g azúcar  
60 g almendras peladas y tostadas, en mitades  
1 cdta. agua de azahar  
4 cdas. mantequilla sin sal  
12 galletas de vainilla

**Relleno**  
1 1/2 paquetes de queso crema  
1 lata de leche condensada  
jugo de 2 limones  
1 cdta. vainilla  
1 tz. crema de leche  
1 tz. mermelada de albaricoque (véase Salsas 4)  
1 tz. crema chantilly (véase Salsas 2)

### PRALINÉ DE ALMENDRAS

En una sartén, a fuego medio, derrita el azúcar. Añada las almendras, remueva y deje caramelizar. Vierta el agua de azahar y mezcle con una cuchara de madera. Retire del fuego y eche el praliné sobre una superficie engrasada

con dos cucharadas de mantequilla. Extienda, deje enfriar y luego, licúe el praliné. Reserve en un bol. Licúe las galletas hasta triturarlas y únalas al praliné. Derrita la mantequilla restante y añádala a la mezcla. Remueva hasta formar una masa. Colóquela en un molde

desarmable para tarta, de 20 centímetros de diámetro, con el fondo cubierto con papel manteca. Lleve al horno a 180 °C, de 10 a 12 minutos, y deje enfriar.

### RELLENO

Bata con una batidora eléctrica el queso crema con la leche condensada, el jugo de los limones,

la vainilla y la crema de leche, durante ocho minutos, hasta que se unan bien. Vierta sobre la masa cocida y lleve al horno, en baño María, a 150 °C de 60 a 75 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Reserve en el refrigerador de un día para otro. Decore con la mermelada y la crema chantilly.



PUEDA  
REEMPLAZAR EL  
RELLENO DE FUDGE  
POR MANJAR  
BLANCO.

## Torta de chocolate

2 cdas. mantequilla sin sal	1 1/3 tzs. leche evaporada
2 tzs. harina preparada	1 tz. margarina
1 tz. cocoa	2 tzs. azúcar
2 cdas. polvo para hornear	4 huevos
1/2 cda. sal	1 tz. fudge
1 cda. bicarbonato de sodio	
2 cdas. vainilla	

**PASO 1:** Engrase tres moldes de 20 centímetros de diámetro con una cucharada de mantequilla. Cubra los fondos con papel manteca engrasado con la mantequilla restante. Cierne la harina con la cocoa, el polvo para hornear, la sal y el bicarbonato. Mezcle la vainilla con la leche

y reserve. Con una batidora eléctrica, bata la margarina con el azúcar, hasta obtener una consistencia cremosa.

**PASO 2:** Añada uno por uno los huevos, alternando con los ingredientes secos y la leche. Mezcle bien hasta integrar. Vierta la mezcla en los tres

moldes y lleve al horno precalentado a 180 °C, de 40 a 45 minutos. Deje enfriar y desmole los discos.

**PASO 3:** Unte un disco de bizcocho con la mitad del fudge, cubra con otro disco y repita la operación. Decore formando dibujos con un tenedor. Sirva.

1

2

3



PARA EL ALMÍBAR, COCINE 25 MINUTOS SEIS PERAS PELADAS EN MITADES EN TRES TAZAS DE VINO BLANCO, UNA TAZA DE AZÚCAR, JUGO DE UN LIMÓN, CANELA Y CLAVO DE OLOR. RETIRE LAS PERAS Y HIERVA EL ALMÍBAR UNOS MINUTOS MÁS. CUELE.

8 PORCIONES

MUY DIFÍCIL

TARTAS

FICHA 5



## Frangipane

### Masa

1 1/4 tzs. + 2 cdas.  
harina preparada  
1/3 tz. azúcar  
1/4 cdta. sal  
125 g mantequilla sin  
sal fría, en cubos  
1 yema  
1 cdta. vainilla

### Relleño

2 cdas. mantequilla  
sin sal  
2/3 tz. azúcar  
2 huevos ligeramente

### batidos

2 cdas. ron rubio  
1/2 cdta. esencia de  
almendras  
1 cdta. vainilla  
1 1/2 tzs. almendras  
peladas, trituradas  
1 cdta. ralladura de  
limón  
1/4 cdta. sal  
6 peras en mitades,  
en almíbar  
1/3 tz. mermelada  
de albaricoque  
(véase Salsas 4)

### MASA

En un bol, ponga una taza y un cuarto de harina, el azúcar, la sal y la mantequilla. Deshaga con un tenedor y agregue la yema mezclada con la vainilla y dos cucharadas de agua fría. Amase. Coloque la masa en una superficie enharinada con la harina restante, estírela con un

rodillo hasta obtener una lámina de tres milímetros de espesor y forre con ella un molde desarmable de 24 centímetros de diámetro. Lleve al refrigerador durante 30 minutos. Forre la masa con papel manteca y cubra con frejoles. Lleve al horno a 190 °C de 20 a 25 minutos. Retire y deje enfriar. Deseche los

frejoles y el papel. Reserve la tarta.

### RELLENO

Bata con una batidora eléctrica la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema. Añada poco a poco los huevos, el ron, las esencias de almendra y de vainilla, las almendras, la ralladura de limón y la sal, y continúe batiendo

durante cuatro minutos más. Vierta la mezcla en la tarta y coloque encima las peras cortadas en láminas. Lleve al horno a 150 °C durante 45 minutos. Retire del horno y pincele con el almíbar de peras. Deje enfriar. Unte con la mermelada de albaricoque y desmolda.



SI EL VOLADOR ES MUY ALTO, PRESIONE CON LA MANO SUAVEMENTE LA SUPERFICIE ANTES DE COLOCAR LA ÚLTIMA CAPA DE MERMELEDA O MANJAR BLANCO.



## Volador

15 cdas. + 8 cdtas. harina  
sin preparar  
1 cda. polvo para hornear  
15 yemas  
1 1/2 cdas. pisco  
1 cda. + 8 cdtas.  
mantequilla sin sal  
3 tzs. manjar blanco  
(véase Salsas 1)  
2 tzs. mermelada de  
albaricoque (véase Salsas 4)  
4 cdas. azúcar en polvo

**CIERNA** 15 cucharadas de harina con el polvo para hornear. Añada las yemas y el pisco, y amase. Agregue una cucharada de mantequilla derretida y continúe amasando hasta lograr una masa unforme. Divídala en ocho partes. Corte ocho círculos de papel manteca de 26

centímetros de diámetro. Engrase cada uno con una cucharadita de mantequilla y cúbralos con una cucharadita de harina. Estire con un rodillo cada porción de masa sobre un círculo de papel manteca, hasta cubrirlo. Coloque los discos en una lata. Finche con un tenedor los discos de masa para

evitar que se inflen y lleve al horno a 180 °C durante 15 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Unte con manjar blanco un disco, cubra con otro y úntelo con mermelada. Repita el mismo proceso hasta culminar con un disco. Espolvoree el azúcar en polvo y sirva.





PARA EVITAR QUE EL PYE SE QUEME, A MITAD DE LA COCCIÓN COLOQUE UNA LÁMINA DE PAPEL ALUMINIO EN LA REJILLA CENTRAL DEL HORNO, DEBAJO DEL PYE.

## Pye de melocotón

### Masa

1 1/4 tzs. harina preparada  
1 cda. azúcar  
1/4 cda. sal  
125 g mantequilla sin sal

### Relleno

5 tzs. melocotones sin piel, en rodajas de 12 mm de espesor  
3/4 tz. azúcar  
2 cdtas. maicena

1/4 cda. sal

2 cdtas. harina de yuca (o harina de trigo)

1 cda. canela en polvo

1 cda. mantequilla sin sal fría, en cubos pequeños

### MASA

Amase la harina con el azúcar, la sal, la mantequilla y tres cucharadas de agua helada, hasta obtener una masa compacta y elástica. Extiéndala con un rodillo y cubra con ella un molde desarmable para pye, de 23 centímetros de diámetro. Presione bien los lados y recorte y reserve los bordes

sobrantes. Lleve el molde al refrigerador durante 30 minutos.

### RELLENO

Coloque en un bol las rodajas de melocotón. Mezcle el resto de los ingredientes, excepto la mantequilla, y esparzalos sobre los melocotones. Mezcle despacio con una espumadera, para evitar romper los

melocotones. Agregue la mantequilla y siga mezclando hasta integrar.

Retire el molde del refrigerador y vierta el relleno. Estire la masa sobrante reservada, hasta obtener una lámina redonda de 25 centímetros de diámetro. Colóquela sobre el molde y repulgue los bordes. Lleve el pye al horno

a 180 °C, de 20 a 25 minutos, hasta que la masa esté semicocida. Sáquele y, con un cuchillo, haga seis cortes de cuatro centímetros en la superficie. Deje enfriar. Lleve al refrigerador durante 30 minutos. Luego, lleve al horno precalentado a 190 °C de 50 a 60 minutos, hasta que dore. Retire del horno y deje enfriar. Sirva.





**PUEDE  
REEMPLAZAR LAS  
PECANAS POR  
NUECES Y SERVIR  
ESTE POSTRE  
CON HELADO DE  
VAINILLA.**

## Turrón de chocolate

2 cdas. + 340 g  
mantequilla sin sal  
1 cda. + 440 g harina  
sin preparar  
1 1/2 tzs. azúcar  
3/4 tz. cocoa  
3 1/4 tzs. pecanas  
tostadas, en trozos  
pequeños  
2 1/2 tzs. fudge

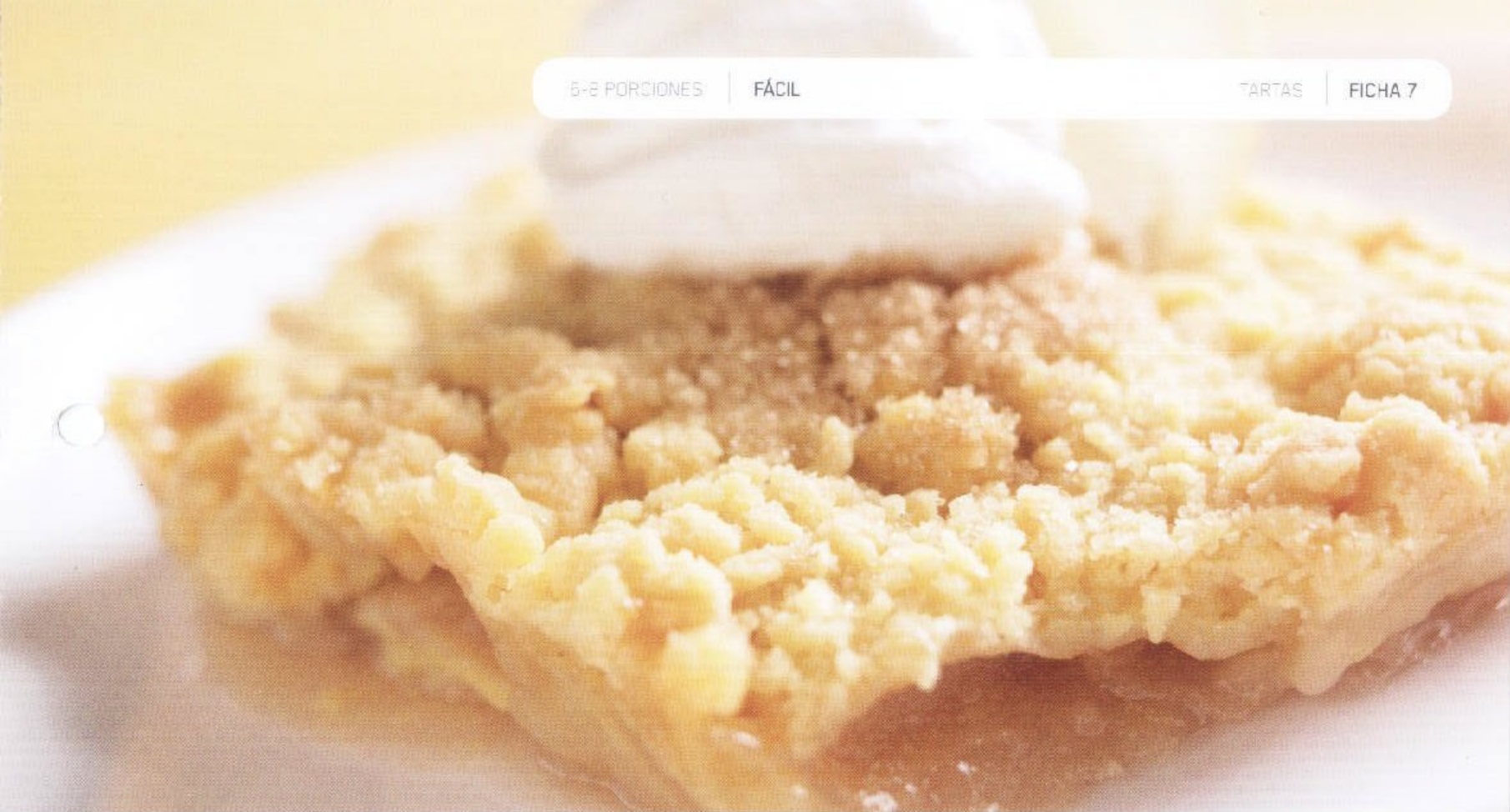
**CON UNA** cucharada de mantequilla, engrase las bases de dos moldes cuadrados de 22 centímetros de lado. Cubra las bases con dos láminas de papel manteca del mismo tamaño, engrasadas previamente con otra cucharada de mantequilla por el lado en que se pondrá la

preparación. Esparza una cucharada de harina y reserve. Bata con una batidora eléctrica la mantequilla restante y el azúcar, de cinco a ocho minutos, hasta que la mezcla esté cremosa. Incorpore el resto de la harina y la cocoa, previamente cernidas, y continúe batiendo a velocidad

baja durante tres minutos más. Retire de la batidora y agregue dos tazas y media de pecanas. Mezcle con una escátula de goma. Divida la masa en dos partes iguales y vierta en los moldes. Llévelos al horno a 180 °C durante 35 minutos, hasta que la masa esté cocida. Desmolde un turrón

sobre una fuente y báñelo con la mitad del fudge tibio. Ponga encima el otro turrón y báñelo con el resto del fudge. Esparza las pecanas restantes y deje reposar durante dos horas. Sirva.





## Crocante de manzana

200 g + 1 cda.  
mantequilla sin sal  
1 1/2 tzs. harina sin  
preparar  
1 tz. azúcar blanca  
5 manzanas grandes,  
peladas, sin corazón  
2 cdas. azúcar rubia  
1 cda. canela en  
polvo  
1/2 tz. crema  
chantilly (véase  
Salsas 2)

**UNA CON** los dedos la mantequilla, la harina y el azúcar blanca, hasta obtener una textura granulada. Corte las manzanas en láminas muy delgadas, de dos milímetros de espesor. Esparza por encima el azúcar rubia y la canela. Coloque las

láminas de manzana en un recipiente refractario engrasado con la mantequilla restante, y cubra con la preparación granulada. Lleve al horno a 180 °C durante 30 minutos, hasta que la superficie esté dorada y

crocante. Retire del horno y deje entibiar. Sirva acompañado de la crema chantilly.

EN LUGAR DE  
MANZANA, PUEDE  
USAR PERA.  
ACOMPÑE ESTE  
POSTRE CON HELADO  
DE VAINILLA.



PARA ELABORAR UN MILHOJAS SOLO DE MANJAR BLANCO, UTILICE UNA TAZA MÁS DE MANJAR EN REEMPLAZO DE LA CREMA PASTELERA, LA CHANTILLY Y LAS FRESAS, O SI PREFIERE USE MERMELEDA.

## Milhojas de fresa

3 láminas de masa hojaldre de 35 x 31 cm  
2 tzs. manjar blanco (véase Salsas 1)  
2 tzs. crema pastelera (véase Salsas 1)  
3/4 kg fresas limpias, en mitades  
2 1/2 tzs. crema chantilly (véase Salsas 2)  
1 1/2 cdas. azúcar en polvo

**PASO 1:** Corte las láminas de masa hojaldre en mitades, por el lado más ancho. Reserve una mitad para otra ocasión, pinche las otras cinco con un tenedor, para evitar que se inflen, y llévelas al horno precalentado a 180 °C, durante 30 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

**PASO 2:** En una lámina de hojaldre, untar la mitad del manjar blanco.

**PASO 3:** Cubra con otra lámina de hojaldre y agregue la mitad de la crema pastelera, de las fresas y de la crema chantilly. Repita el proceso una vez más, respetando el orden, hasta finalizar con una

lámina de hojaldre. Con ayuda de un colador, espolvoree encima el azúcar en polvo y sirva.







**HIDRATE LA COLAPEZ EN TRES CUARTOS DE TAZA DE AGUA FRÍA Y DISUÉLVALA A FUEGO MEDIO EN BAÑO MARÍA, DURANTE DOS MINUTOS APROXIMADAMENTE.**

## Pye de maracuyá

### Masa de galleta

180 g galletas de naranja molidas  
100 g margarina derretida  
1/4 tz. azúcar

1 1/2 latas de leche condensada  
1 tz. crema de leche  
3 cdas. colapez en polvo

### Relleno

4 kg maracuyá  
225 g queso crema tipo Philadelphia  
1/4 tz. azúcar

1 tz. jugo de naranja  
3 cdas. mermelada de albaricoque

### MASA DE GALLETA

Mezcle todos los ingredientes y ponga la masa en un molde desarmable de 25 centímetros de diámetro. Lleve al horno a 180 °C durante 15 minutos. Retire y deje enfriar.

### RELLENO

Cuele la pulpa de tres kilos de maracuyá hasta

obtener dos tazas de jugo. Hiérvalo durante 10 minutos. Cuele y deje enfriar. Con una batidora eléctrica, bata el queso con el azúcar durante ocho minutos. Agregue la leche condensada y siga batiendo, hasta integrar. Aparte, bata la crema de leche hasta obtener una crema chantilly e

incorpórela en forma envolvente a la mezcla anterior. Añada el jugo de maracuyá y remueva. Agregue dos cucharaditas de colapez, hidratada y disuelta, y mezcle despacio. Vierta en el pye horneado y lleve al refrigerador durante ocho horas. Lleve al fuego el

jugo de naranja con la mermelada, hasta que hiervan. Añada la colapez restante, hidratada y disuelta, y el jugo del resto del maracuyá. Remueva, retire y deje enfriar. Extienda sobre el pye, decore con algunas pepas y lleve al refrigerador durante seis horas. Sirva.



PUEDE REEMPLAZAR LA CREMA DE MOKA POR UN GANACHE DE CHOCOLATE. TAMBIÉN PUEDE HACER DACQUISES INDIVIDUALES DE DOS CENTÍMETROS DE DIÁMETRO.

## Dacquoise

2 tzs. + 3 cdas.  
azúcar en polvo  
1 tz. almendras  
peladas, molidas  
5 claras

Crema de moka  
3 o 4 cdas. café  
instantáneo  
3 tzs. crema de  
mantequilla  
(véase Salsas 6)

2 cdas. azúcar  
en polvo  
1/2 tz.  
almendras  
peladas, en  
láminas

**CORTE DOS** discos de papel manteca de 20 centímetros de diámetro, y colóquelos uno al lado del otro en una lata engrasada. Cierna media taza de azúcar en polvo y mézclelo con las almendras. Reserve. Bata las claras a punto nieve y eche, en tres tiempos, una taza y

tres cucharadas del azúcar en polvo cernida. Continúele batiendo durante tres minutos más. Retire la batidora y añada poco a poco, en forma envolvente, las almendras molidas mezcladas con el azúcar. Coloque la mezcla en una manga con boquilla lisa y forme espirales sobre los discos de

papel manteca, hasta cubrirlos. Espolvoree la mitad del azúcar en polvo restante, reserve durante 15 minutos y esparza el resto. Lleve al horno a 180 °C durante 25 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Deseché el papel.

**CREMA DE MOKA**  
Disuelva el café en una

cucharada de agua tibia y mézclelo con la crema de mantequilla. Coloque la mezcla en una manga de boquilla lisa y extienda una capa espesa sobre una capa de dacquoise. Cubra con la otra capa y decore con el azúcar en polvo restante y las almendras en láminas.





ES IMPORTANTE QUE DESMOLDE LA TARTA VOLTEADA PARA EVITAR QUE EL RELLENO SE DESARME. TRADICIONALMENTE, ESTE POSTRE SE PREPARA EN UNA SARTÉN DE FIERRO O ACERO.

## Tarta tatin

### Masa sablé

1/2 tz. harina sin preparar  
1 huevo  
100 g mantequilla sin sal  
1 tz. azúcar en polvo

### Relleno

10 cdas. azúcar blanca  
1 cda. mantequilla sin sal  
3 o 4 manzanas peladas y descazonadas, en cuartos

**PASO 1:** Forme un volcán con la harina. Coloque en el centro el huevo, la mantequilla, el azúcar y una cucharada de agua, y amase hasta obtener una masa suave. Envuélvala en papel film y lévela a refrigerador durante 30 minutos.

**PASO 2:** Cocine a fuego medio en un molde redondo de acero, de 22 centímetros de diámetro, el azúcar con la mantequilla y una cucharada de agua, durante cinco minutos, hasta formar un caramelo. Retire del fuego y agregue los cuartos de manzana.

**PASO 3:** Extienda con un rodillo la masa sablé, cubra la superficie del molde y lleve al horno a 150 °C de 20 a 25 minutos, aproximadamente. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde para que quede la masa como base y sirva.







## Tartaletas de chirimoya

### Masa sablé

1/2 tz. harina sin  
preparar  
1 huevo  
100 g mantequilla  
sin sal  
1 tz. azúcar en  
polvo

### Relleno

2 tzs. crema  
pastelera  
(véase Salsas 1)  
2 tzs. pulpa de  
chirimoya sin  
pepas, en rodajas  
1/2 tz. jalea de  
frutas  
(véase Salsas 3)  
1/2 tz. crema  
chantilly  
(véase Salsas 2)

### MASA SABLÉ

Forme un volcán con la harina. Coloque en el centro los demás ingredientes y una cucharada de agua, y amase hasta obtener una masa suave. Envuélvala en papel film y déjela reposar en el refrigerador durante 15 minutos. Extiéndala con el

rodillo y forre seis moldes desarmables para tartaletas individuales. Reserve en el refrigerador durante dos horas. Retire del frío y lleve los moldes al horno a 150 °C, de 20 a 25 minutos, hasta que la masa esté cocida. Retire del horno y deje enfriar.

### RELLENO

Coloque la crema pastelera en una manga y rellene las tartas. Acomode encima la chirimoya y píncelela con la jalea de frutas. Ponga la crema chantilly en otra manga con boquilla estrella y decore los bordes de las tartas. Sirva.

ESTE POSTRE SE  
PUEDE PREPARAR CON  
CUALQUIER FRUTA DE  
ESTACIÓN. ASEGÚRESE DE  
LAVARLA BIEN Y CORTARLA  
EN LÁMINAS, EN CUBOS  
PEQUEÑOS O EN LA  
FORMA QUE MÁS  
LE GUSTE.



PARA QUE LA BASE DEL CHEESECAKE QUEDE MÁS CROCANTE, LLÉVELA AL HORNO A 150 °C DURANTE OCHO MINUTOS. DEJE ENFRIAR ANTES DE RELLENAR.

## Cheesecake de sauco

30 galletas de vainilla pulverizadas  
3 cdas. mantequilla sin sal derretida  
2 paquetes de 237 g de queso crema  
4 cdas. leche condensada  
200 g mermelada de sauco  
1 tz. crema chantilly (véase Salsas 2)

**PASO 1:** Cubra con papel manteca la base de un molde desamable para pye de 18 centímetros de diámetro. Mezcle las galletas con la mantequilla y colóquelo en el molde. Presione el fondo y lleve al refrigerador durante una hora.

**PASO 2:** Con una

batidora eléctrica, bata el queso crema durante ocho minutos aproximadamente, hasta que esté cremoso. Añada la leche condensada y continúe batiendo durante cinco minutos más. Vierta la mezcla en el molde y lleve nuevamente al refrigerador durante

ocho horas.

**PASO 3:** Retire del refrigerador y desmolde. Cuele la mermelada para evitar el exceso de líquido. Unte la mermelada espesa sobre el cheesecake. Coloque la crema chantilly en una manga con boquilla estrella y decore el borde del postre. Sirva.





ESTE POSTRE  
SE PUEDE SERVIR  
ACOMPAÑADO CON  
UNA TAZA DE SALSA  
INGLESA O DE  
SABAYÓN.

10 PORCIONES

DIFÍCIL

TARTAS

FICHA 10



## Tarta de higos

### Masa dulce

1 3/4 tzs. harina  
sin preparar  
1/2 tz. azúcar  
en polvo  
1/4 cdta. sal  
127 g mantequilla  
sin sal  
1 huevo

### Relleno

21 higos sin  
tallos, pelados  
1 1/4 tz. azúcar

240 g mantequilla  
sin sal  
2 tzs. almendras  
blanqueadas,  
tostadas y  
finamente picadas  
1 cdta. sal  
2 huevos  
1 yema  
1 cdta. harina sin  
preparar  
1/4 tz. mermelada  
de albaricoque  
(véase Salsas 4)

### MASA DULCE

Cierna la harina, el azúcar y la sal. Mézclalos con la mantequilla y el huevo, y amase hasta integrar. Lleve la masa al refrigerador durante una hora. Estire la masa con un rodillo hasta obtener una lámina de gada. Cubra con ella un molde para tarta de

18 centímetros de diámetro o moldes individuales. Coloque encima una lámina de papel manteca y cúbrala con frejoles. Lleve el molde al horno durante 15 minutos a 150 °C. Retire y desache el papel manteca y los frejoles. Lleve nuevamente al horno durante ocho minutos más.

### RELLENO

Corte 14 higos en mitades y licúe los siete restantes. Reserve. Bata una taza de azúcar con la mantequilla, hasta que esté cremosa. Añada las almendras mezcladas con el resto del azúcar y la sal, y continúe batiendo durante tres minutos más. Incorpore los

huevos y la yema, y bata hasta integrar. Retire la batidora, incorpore la harina y remueva. Vierta la crema sobre la masa dulce. Añada los higos licuados y, encima, los higos en mitades. Lleve al horno a 150 °C durante una hora. Retire del horno y decore la tarta con la mermelada.



LAS TIRAS TUBULARES DEBEN ENCAJAR EN EL RECIPIENTE. DE SER NECESARIO, CÓRTELAS, TRITURE LOS TROZOS EXCEDENTES E INCORPÓRELOS ENTRE LAS UNIONES DEL TURRÓN, PRESIONANDO LIGERAMENTE.



1



2



3

## Turrón de doña Pepa

4 1/4 tzs. harina preparada	2 cdas. anís tostado, molido
1 cda. sal	2 cdas. mantequilla sin sal
5 huevos ligeramente batidos	2 cdas. harina sin preparar
3 cdas. azúcar	3 tzs. miel de frutas (véase Salsas 10)
500 g manteca vegetal	4 cdas. grageas de colores
1 cda. ajonjolí tostado, molido	

**PASO 1:** Forme un volcán con la harina preparada y la sal cernidas. Añada en el centro los huevos, el azúcar, la manteca, el ajonjolí y el anís. Amase de afuera hacia adentro, hasta obtener una masa suave.

**PASO 2:** Divida la masa en 40 porciones pequeñas y forme

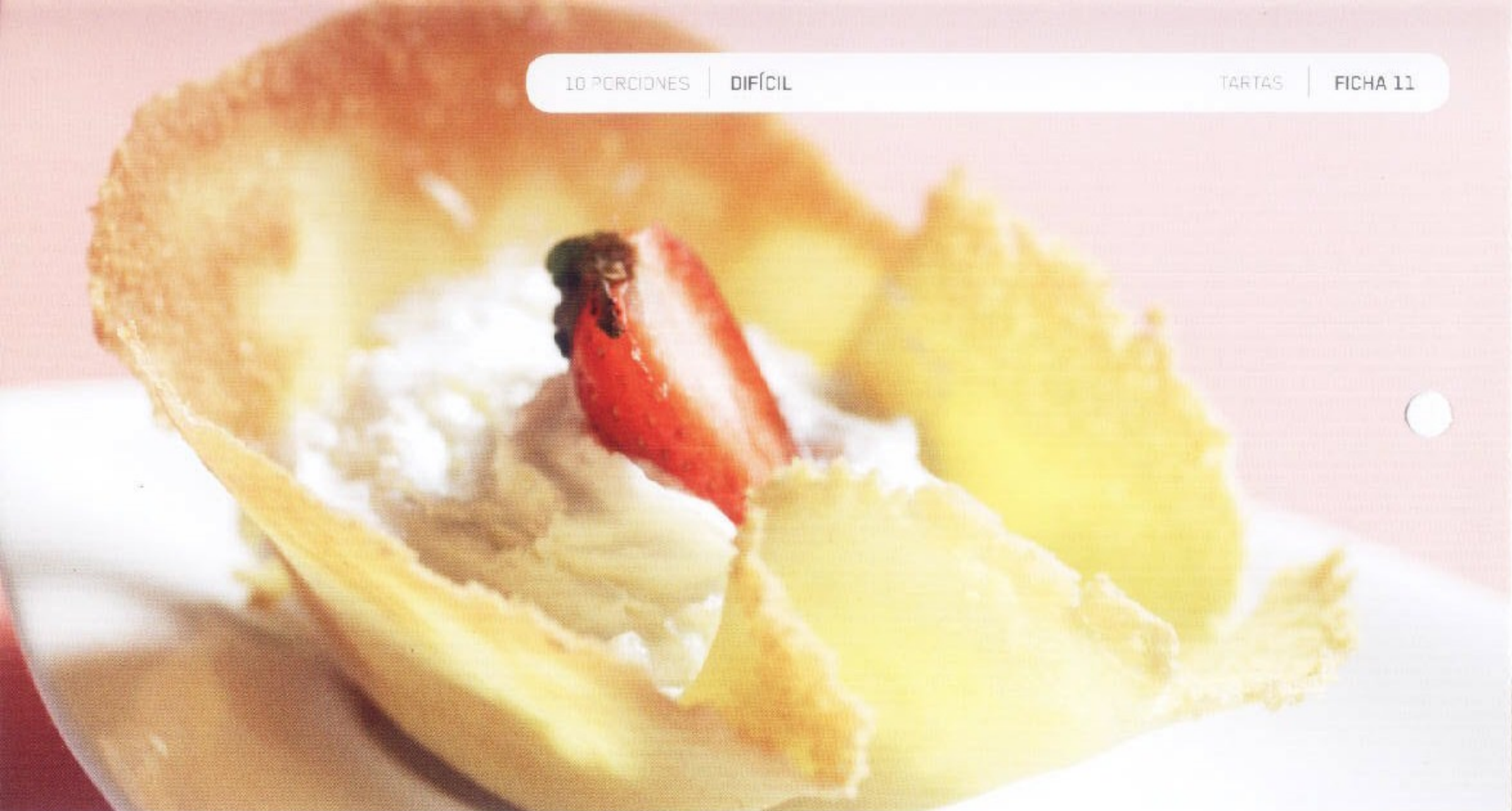
con cada parte tiras tubulares de 30 centímetros de largo por uno de diámetro. Colóquelas espaciadamente en dos latas engrasadas con la mantequilla y enharinadas con la harina sin preparar. Hornee a 135 °C durante 15 minutos aproximadamente,

hasta que las tiras doren. Retire del horno y deje enfriar.

**PASO 3:** Ponga una lámina de papel manteca en una fuente grande y acomode en el mismo sentido la tercera parte de las tiras. Presiónelas hasta que encajen bien. Vierta encima la tercera parte de la

miel de frutas. Repita el mismo proceso dos veces más, colocando cada capa de tiras en sentido contrario a la anterior. Al final, esparza encima las grageas de colores y deje reposar durante dos horas. Retire el turrón con una espátula de metal y sirva.





## Tulipas

1/2 tz. azúcar  
en polvo  
75 g + 1 cda.  
mantequilla  
sin sal  
5 claras  
1/2 tz. harina  
sin preparar

**CON UNA** batidora eléctrica, a velocidad media, bata el azúcar y 75 gramos de mantequilla durante ocho minutos, hasta que esté cremosa. Agregue en forma alternada las claras y la harina cernida, y continúe batiendo, a velocidad baja, durante cinco

minutos, hasta integrar. Deje reposar durante 10 minutos. Con ayuda de una espátula, forme con la mezcla 10 círculos de 12 centímetros de diámetro sobre una lata engrasada con la mantequilla restante, y lleve al horno a 150 °C durante cinco minutos.

Retire las tulipas aún calientes y coloque cada una encima de la base de un vaso volteado. Presione con cuidado los bordes de la masa hasta formar una canasta. Deje enfriar hasta que estén secas y crocantes, y emplee. Una vez rellenas, sirva de inmediato.

DEBE DAR FORMA DE CANASTA A LAS TULIPAS MIENTRAS LA MASA AÚN ESTÉ CALIENTE, PORQUE UNA VEZ FRÍA, PUEDE ROMPERSE. RELLENÉLAS CON CREMAS, MOUSSES O HELADOS.





PREPARE RULOS DE CHOCOLATE NEGRO O BLANCO DERRITIENDO EN BAÑO MARÍA TRES CUARTOS DE TAZA DE COBERTURA DE CHOCOLATE. VIÉRTALA TIBIA SOBRE UNA LATA Y DEJE ENFRIAR. RASPE CON UN CUCHILLO LA SUPERFICIE HASTA FORMAR RULOS, VIRUTAS O ASTILLAS.

## Cheesecake de chocolate

### Base

1 cda. + 1/4 tz. mantequilla sin sal, derretida  
28 galletas wafer de chocolate, trituradas  
3 cdas. azúcar

### Relleño

1 tz. cobertura de chocolate bitter o semidulce, picada  
4 barras de queso crema de 226 g cada una  
1 1/4 tzs. azúcar  
1/4 tz. cocoa  
4 huevos  
30 rulos de chocolate

### BASE

Con una cucharada de mantequilla, engrase un molde de 22 centímetros de diámetro por siete de altura. Una las galletas con el azúcar y la mantequilla restante. Coloque la mezcla en el molde, presione bien y lleve al horno precalentado, a 180 °C,

durante 10 minutos. Retire y deje enfriar.

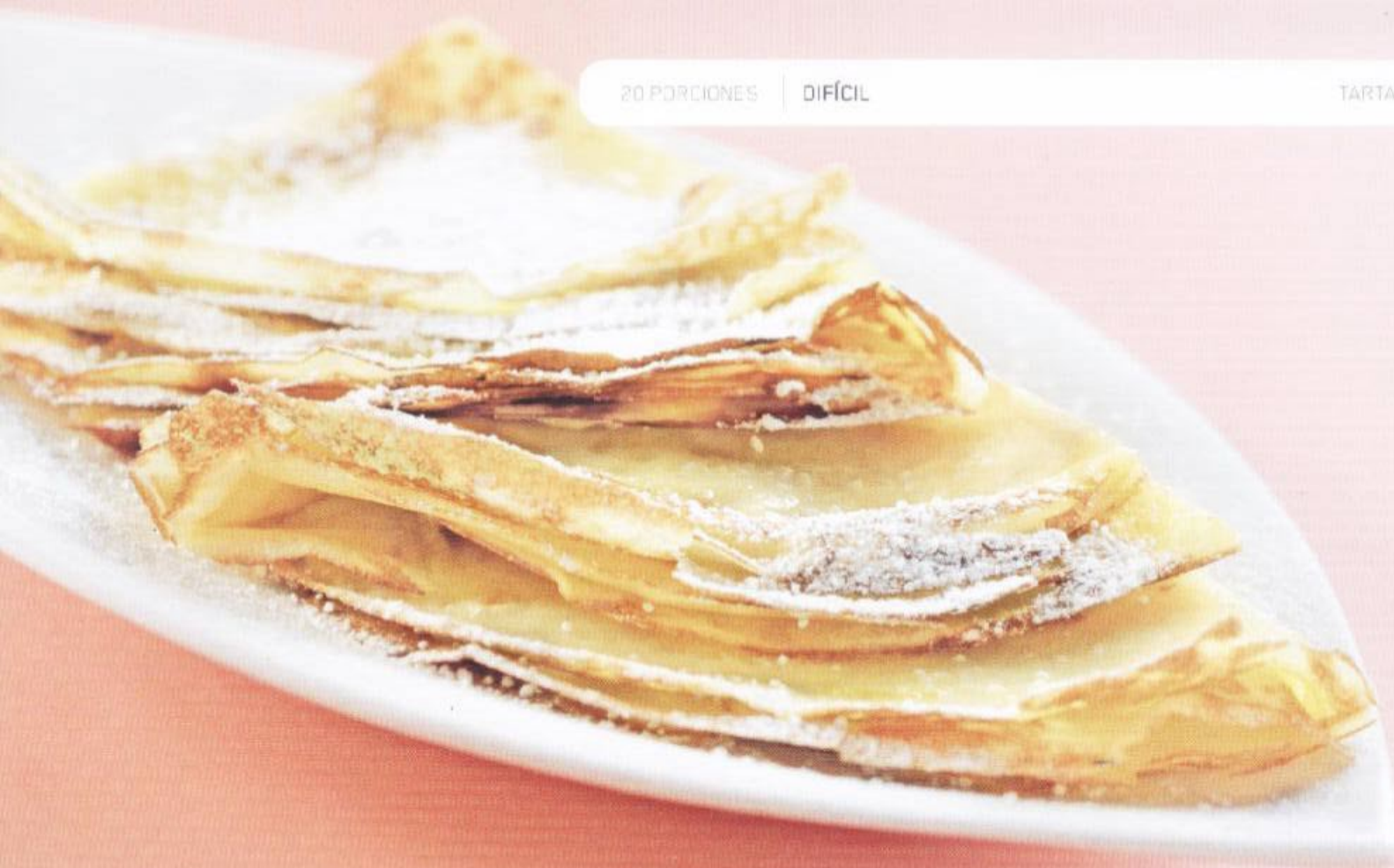
### RELLENO

Derrita la cobertura de chocolate en baño María, a fuego medio. Retire del fuego y deje enfriar. Bata con una batidora eléctrica el queso con el azúcar y la cocoa durante ocho minutos, hasta suavizar

Agregue uno por uno los huevos y el chocolate derretido, y bata durante dos minutos más. Vierta la mezcla en el molde y golpee dos veces su base para eliminar las burbujas de aire. Empareje la superficie con una espátula y lleve al horno durante una hora a 150 °C,

hasta que los bordes estén cocidos pero el centro se conserve suave. Apague el horno, abra la puerta y deje enfriar el cheesecake. Retire del horno. Desprendá con un cuchillo los bordes del molde. Tápelos con papel film y lleve al refrigerador durante 12 horas. Desmolde y decore con rulos de chocolate.





## Crepes

2 tzs. harina sin preparar  
4 huevos  
30 g azúcar  
30 g + 1 cda. mantequilla sin sal, derretida  
3 tzs. leche evaporada, fría  
1/2 cda. sal

**LICÚE** la harina con los huevos, el azúcar, 30 gramos de mantequilla, la leche y la sal, durante tres minutos, hasta unir los ingredientes. Cuele la mezcla y déjela reposar durante 15 minutos. Caliente a fuego medio una sartén antiadherente de

15 centímetros de diámetro. Unte con la mantequilla restante y agregue unas cucharadas de la mezcla. Extiéndala rápidamente por toda la sartén y dore durante un minuto. Voltee con una espátula la crepe y dore durante un minuto más. Retire de

la sartén y repita el mismo procedimiento con la mezcla restante, hasta obtener 20 crepes. Emplee. Puede conservar las crepes en el congelador, separadas entre sí con láminas de papel manteca, dentro de una bolsa cerrada herméticamente.

**LAS CREPES DEBEN SALIR FINAS, DE TRES MILÍMETROS DE GROSOR, APROXIMADAMENTE. PARA PREPARAR CREPES DE CHOCOLATE, AGREGUE A LA PREPARACIÓN UNA CUCHARADA Y MEDIA DE COCOA.**



REFRIGERE DURANTE CUATRO HORAS ANTES DE SERVIR. PUEDE REEMPLAZAR LA CREMA DE MANTEQUILLA DE CAFÉ POR LA MISMA CANTIDAD DE MANJAR BLANCO DE LÚCUMA.



## Ópera

2 tzs. crema de mantequilla (véase Salsas 6)  
2 tzs. ganache de chocolate (véase Salsas 6)

**Biscocho majestic**  
4 claras  
1 cda. vainilla  
1/2 tz. azúcar blanca  
1/2 tz. azúcar en polvo, cernida  
1/2 tz. almendras licuadas

1/4 tz. + 1 cda. harina sin preparar, cernida  
1/2 cda. mantequilla sin sal  
1 biscocho genovés (véase Queques y galletas 5)

**Sirope**  
1 cda. ron rubio  
3/4 tz. azúcar  
5 cdas. café instantáneo

### BIZCOCHO MAJESTIC

Bata las claras con la vainilla a punto nieve. Añada el azúcar blanca y continúe batiendo, hasta obtener un merengue firme. Reserve una cucharada del azúcar en polvo y de las almendras. Agregue el resto, en forma envolvente, al merengue, junto con un cuarto de taza de harina. Extienda la masa en una

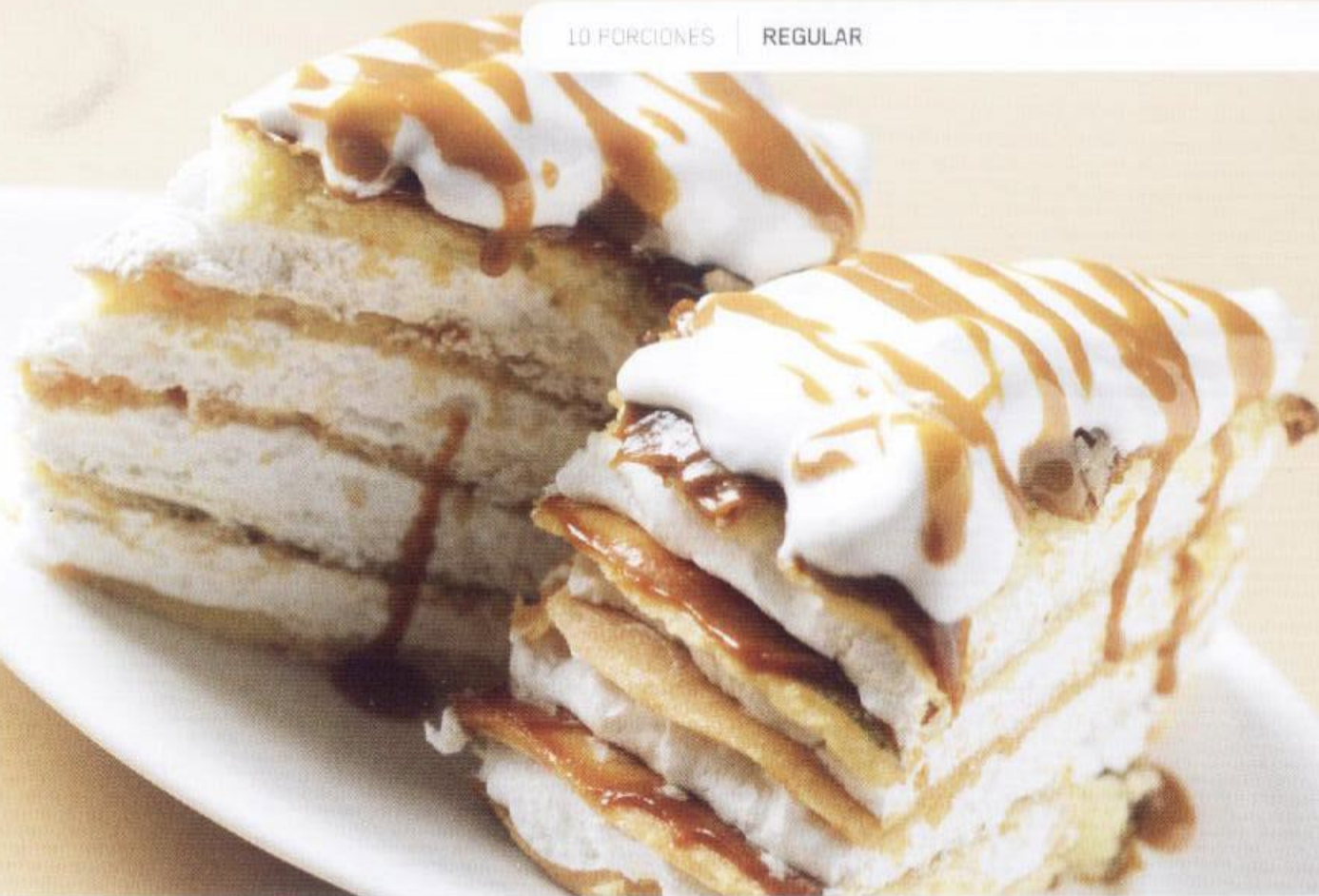
lata enmantecullada de 30 por 25 centímetros, y forrada con papel manteca engrasado y enharinado con la mantequilla y la harina restantes. Esparza por encima el azúcar en polvo y las almendras reservadas, y lleve al horno a 170 °C durante 10 minutos. Divida el biscocho majestic y el genovés en dos capas.

### SIROPE

Hierva el ron y el azúcar con una cucharada de café y media taza de agua, durante 12 minutos. Pinte los bizcochos con este sirope. Diluya el café restante en tres cucharaditas de agua y mezcle con la crema de mantequilla. Extienda tres cuartas partes sobre las capas del biscocho majestic. Cubra una capa

del biscocho majestic con una capa del biscocho genovés. Untelo con la mitad del ganache. Ponga encima la otra capa del biscocho majestic y encima, la del genovés. Untelo con el ganache restante y alise con una espátula. Coloque la crema de mantequilla de café restante en una manga con boquilla pequeña y decore.





## Torta muselina

30 yemas  
1 huevo  
2 cdas. mantequilla  
sin sal  
2 cdas. harina sin  
preparar  
4 tzs. crema chantilly  
(véase Salsas 2)  
1 1/2 tzs.  
butterscotch  
(véase Salsas 4)

**CON UNA** batidora eléctrica, bata a velocidad media las yemas y el huevo durante 20 minutos aproximadamente, hasta que se formen líneas en la mezcla. Forre con papel manteca cuatro moldes de 25 centímetros de diámetro y 12 de altura. Engrase y enharine cada uno

con media cucharada de mantequilla y de harina, respectivamente. Vierta equitativamente en los moldes las yemas batidas y lleve al horno, de dos en dos, a 150 °C, de 10 a 15 minutos, hasta que los bizcochos estén cocidos. Retire del horno y deje entiblar.

Desmóde y deseche el papel manteca. Unte tres bizcochos con tres tazas de crema chantilly rociada con una taza y un cuarto de butterscotch en hilos. Colóquelos uno encima de otro, y cubra el cuarto bizcocho con la crema chantilly y el butterscotch en hilos restante. Sirva.

**PARA COMPROBAR  
SI LA MEZCLA DE YEMAS  
Y HUEVO ESTÁ LISTA,  
LEVANTE LA BATIDORA Y  
VERIFIQUE EN SUS ASPAS  
QUE LA CONSISTENCIA DE  
LA PREPARACIÓN SEA  
ESPESA Y FIRME.**





ENROLLE EL BIZCOCHO AÚN CALIENTE CON AYUDA DE UN SECADOR. DESENROLLELO ANTES DE RELLENARLO. PARA EL RELLENO, PUEDE EMPLEAR GANACHE O LA MERMELADA DE SU PREFERENCIA.

## Pionono de yemas

15 yemas  
1 clara  
1 cda. mantequilla  
sin sal  
2 tzs. crema  
pastelera  
(véase Salsas 1)  
1 tz. mermelada  
de albaricoque o  
aguaymanto  
(véase Salsas 4)  
2 tzs. crema chantilly  
(véase Salsas 2)

1/4 tz. salsa  
butterscotch  
(véase Salsas 4)

Praliné de almendras  
30 g azúcar  
60 g almendras  
peladas y tostadas,  
en mitades  
1 cda. agua de  
azahar  
4 cdas. mantequilla  
sin sal

**CON UNA** batidora eléctrica, bata a velocidad alta las yemas y la clara durante 30 minutos, hasta obtener una textura cremosa. Forre con papel manteca una lata de 40 por 30 centímetros y engráselo con la mantequilla. Extienda encima la mezcla anterior y lleve al horno

a 150 °C durante 20 minutos. Retire del horno. Cubra el bizcocho caliente con un secador, voltéelo y desmóldelo.

### **PRALINÉ DE ALMENDRAS**

En una sartén, a fuego medio, derrita el azúcar. Añada las almendras, remueva

y deje caramelizar. Vierta el agua de azahar y mezcle con una cuchara de madera. Retire del fuego, eche sobre una superficie engrasada con dos cucharadas de mantequilla y extienda. Deje enfriar. Retire el praliné de almendras de la superficie y líquelo:

Coloque el bizcocho en una superficie y úntelo con la crema pastelera. Agregue la mermelada y el praliné. Enrolle. Ponga la crema chantilly en una manga con boquilla estrella y decore el pionono. Con una cuchara, vierta encima la salsa butterscotch y sirva.





**PARA COMPROBAR SI LA MASA ESTÁ LISTA, TÓMELA CON LAS MANOS ENHARINADAS Y ESTÍRELA. SI SE ROMPE, AGREGUE MÁS AGUA Y CONTÍNUÉ AMASANDO HASTA QUE ESTÉ ELÁSTICA.**

## Strudel de manzana

2 tzs. + 2 cdas.  
harina sin preparar  
1/2 cda. sal  
1/4 tz. azúcar  
100 g + 2 cdas.  
mantequilla sin sal  
1 huevo

### Relleno

11 manzanas delicias  
peladas y ralladas  
1 1/2 tzs. azúcar rubia

1 cda. canela  
en polvo  
1/4 cda. nuez  
moscada rallada  
50 g + 2 cdas.  
mantequilla sin sal  
3/4 tz. guindones  
picados  
3/4 tz. albaricoques  
secos, picados  
3/4 tz. pasas  
negras

**CON UNA** batidora eléctrica con batidor de gancho, mezcle a velocidad media dos tazas de harina con la sal y el azúcar, durante cinco minutos. Añada 100 gramos de mantequilla y el huevo, y continúe batiendo hasta integrar. Retire la batidora. Agregue poco a poco un cuarto de

taza de agua y amase hasta obtener una masa suave. Cúbrala con papel film y déjela reposar a temperatura ambiente durante 15 minutos. Coloque la masa sobre un secador enharinado con la harina restante. Estiéndala con un rodillo hasta obtener una lámina finísima, de

30 por 40 centímetros y un milímetro de espesor. Pincele la masa con el resto de la mantequilla derretida.

### RELLENO

Mezcle las manzanas con el azúcar rubia, la canela, la nuez moscada, 50 gramos de mantequilla, los guindones, los

albaricoques y las pasas. Añada el relleno sobre la masa. Enrole cuidadosamente con ayuda del secador y coloque el rollo sobre una lata engrasada con la mantequilla restante. Lleve al horno a 150 °C durante una hora. Retire del horno y deje enfriar. Sirva tibio.





PUEDE DECORAR CON CUATRO TIRAS CONFITADAS DE CÁSCARA DE NARANJA. PARA PREPARARLAS, HIÉRVASLAS 10 MINUTOS, A FUEGO MEDIO, CON MEDIA TAZA DE AZÚCAR Y MEDIA DE AGUA.

## Torta relámpago

9 huevos  
1 1/2 tzs. azúcar  
en polvo  
1 1/2 cdtas. polvo  
para hornear  
1 1/2 tzs. harina  
sin preparar,  
cernida  
200 g + 1 cda.  
mantequilla  
sin sal

Relleno  
6 yemas  
1 litro de leche  
fresca  
2 1/2 cdtas.  
maicena  
360 g azúcar  
en polvo  
1/2 cda. vainilla

**CON UNA** batidora eléctrica, bata los huevos y el azúcar durante 15 minutos, hasta que estén espumosos. Retire la batidora y agregue el polvo para hornear, la harina y 200 gramos de la mantequilla derretida. Mezcle con una espátula de goma. Con la mantequilla

restante, engrase los fondos de dos moldes cuadrados, de 21 centímetros de lado, y vierta la mezcla. Lleve al horno a 150 °C durante 45 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Desmoldé y corte horizontalmente cada bizcocho en dos capas. Reserve.

### RELLENO

En un bol, bata las yemas con un tenedor. Agregue la leche, la maicena, el azúcar y la vainilla, mezcle y cuele. Vierta la mezcla en una olla y cocine a fuego medio, sin dejar de remover, durante ocho minutos aproximadamente, hasta que hierva y

espese. Retire del fuego y deje entibiar. Divida la preparación en cuatro partes. Unte una capa de bizcocho con una parte de la crema. Ponga encima otra capa de bizcocho y repita el procedimiento hasta terminar con la crema y las capas de bizcocho. Sirva.





CUANDO SE AGREGA EL RELLENO, LA MASA DEL PYE SOLO DEBE ESTAR SEMICOCIDA. SI NO, SE SOBRECOCINARÁ AL INGRESAR NUEVAMENTE AL HORNO.

## Pye de zapallo

### Masa

1 1/4 tzs. harina preparada  
1 cdta. azúcar blanca  
1/4 cdta. sal  
125 g mantequilla sin sal fría, en cubos pequeños

### Relleno

2 huevos  
1 tz. azúcar rubia  
1 cdta. canela en polvo

1 cdta. kion en polvo  
1/4 cdta. clavo de olor en polvo  
1/4 cdta. nuez moscada rallada  
1/2 cdta. sal  
1 tz. puré de zapallo macre  
1 cdta. vainilla  
2 1/2 tzs. crema de leche

### MASA

Mezcle en un bol la harina, el azúcar y la sal. Agregue la mantequilla y tres cucharadas de agua fría. Remueva presionando con dos tenedores hasta integrar y luego amase durante dos minutos. Estire la masa con un rodillo hasta obtener

una lámina de tres milímetros de espesor. Forre con la masa un molde para pye de 23 centímetros de diámetro y reserve en el refrigerador durante 30 minutos. Cubra el fondo con papel manteca y coloque encima frejoles. Lleve el molde al horno a 150 °C durante

20 minutos. Retire, deseche los frejoles y deje enfriar.

### RELLENO

Bata los huevos y el azúcar durante cuatro minutos. Añada las especias y la sal, y siga batiendo durante dos minutos más. Agregue, sin dejar de batir, el puré de zapallo, la

vainilla, y una taza y media de crema de leche. Después de dos minutos, vierta el relleno sobre la masa y lleve al horno a 180 °C, de 35 a 40 minutos. Bata la crema de leche restante hasta obtener una crema chantilly y sirva con el pye de zapallo.





EN ESTE POSTRE  
PUEDE REEMPLAZAR  
LAS PERAS POR LA MISMA  
CANTIDAD DE MANZANAS  
ISRAEL O MELOCOTONES  
PELADOS Y CORTADOS  
EN LÁMINAS  
DELGADAS.

## Peras al revés

1/2 tz. mantequilla  
sin sal  
3 peras peladas,  
en láminas finas  
jugo de 1 limón  
1/2 tz. azúcar  
rubia  
1 1/2 tzs. harina  
sin preparar  
1 cda. polvo para  
hornear  
1/2 cda. kion en  
polvo

1/2 cda. canela  
en polvo  
1/4 cda. sal  
1/2 tz. leche  
evaporada  
2 cdas. vainilla  
1 tz. azúcar blanca  
1/2 tz. mantequilla  
con sal  
2 huevos

**FORRE** con papel  
manteca un molde  
cuadrado de 25  
centímetros de lado  
y reserve. Derrita  
en una sartén, a  
fuego medio, la  
mantequilla sin  
sal. Añada las  
peras en láminas y  
saltee durante dos  
minutos. Agregue  
el jugo de limón

y el azúcar rubia, y  
deje cocinar durante  
seis minutos más.  
Remueva. Retire  
del fuego, vierta en  
el molde forrado y  
reserve.  
Mezcle la harina, el  
polvo para hornear,  
el kion y la canela  
en polvo y la sal.  
Reserve. En un bol,  
mezcle la leche con

la vainilla y reserve.  
En otro bol, bata  
con una batidora  
eléctrica el azúcar  
blanca y la  
mantequilla con  
sal durante ocho  
minutos, hasta  
que cambien de  
color. Incorpore los  
huevos uno por  
uno y continúe  
batiendo durante

dos minutos más.  
Eche a ternadamente  
la harina mezclada  
y la leche. Mezcle  
bien hasta integrar.  
Coloque la masa  
sobre las peras en  
el molde y lleve al  
horno a 180 °C  
durante 45 minutos.  
Retire del horno  
y deje enfriar.  
Desmolde y sirva.





PUEDE AÑADIR A LA PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR UN CUARTO DE TAZA DE PISCO O DE RON BLANCO PARA DAR AL BIZCOCHO UNA VARIANTE.

## Torta de manjar blanco

2 tzs. harina sin preparar

1 cdta. polvo para hornear

1/4 cdta. sal

1 tz. + 1 cdta. mantequilla sin sal

1 1/2 tzs. azúcar

1 cda. vainilla

4 huevos

1 tz. leche evaporada

1 tz. almíbar punto hilo

(vease Salsas 5)

2 tzs. manjar blanco

(vease Salsas 1)

**EN UN BOL,** cierna tres veces la harina con el polvo para hornear y la sal. Reserve.

Con una batidora eléctrica, a velocidad media, bata una taza de mantequilla durante seis minutos, hasta blanquearla. Añada poco a poco el azúcar y cont nue batiendo durante cuatro minutos

más. Eche la vainilla y los huevos, uno por uno. Retire la batidora e incorpore alternadamente la harina cernida y la leche. Mezcle de forma envolvente hasta integrar los ingredientes. Vierta la masa en un molde redondo de 20 centímetros de diámetro, previamente engrasado con la mantequilla

restante, y lleve al horno a 180 °C durante 50 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde el bizcocho y córtelo en dos capas iguales. Humedezca con el almíbar ambas capas. Unte una con la mitad del manjar blanco, coloque encima la capa restante y cubra con el resto del manjar blanco.



PUEDE DECORAR LA TARTA ESPARCIENDO ENCIMA UN CUARTO DE TAZA DE ALMENDRAS PICADAS Y TOSTADAS.



## Tarta de almendras y aguaymanto

2 3/4 tzs. almendras  
tostadas y molidas  
2 1/4 tzs. harina sin  
preparar  
1 tz. azúcar  
1 cdta. canela en polvo  
3/4 tz. + 1 cda. mantequilla  
3/4 cdta. sal  
2 huevos ligeramente  
batidos  
400 g mermelada de  
aguaymanto  
1 yema

**CON UNA** espátula de goma, mezcle en un bol las almendras, la harina, el azúcar, la canela, tres cuartos de taza de mantequilla y la sal. Agregue poco a poco los huevos y continúe batiendo, hasta obtener una masa uniforme. Divídala en dos

partes. Estire una porción con un rodillo y cubra con ella un molde para tarta de 23 centímetros de diámetro, engrasado con la mantequilla restante. Lleve al horno a 180 °C durante 12 minutos, aproximadamente. Estire la masa

restante y enróllela. Envuelva el rollo en papel film y lleve al congelador durante 10 minutos. Corte el rollo en tiras de 20 a 30 centímetros de largo. Reserve. Rellene la tarta con la mermelada de aguaymanto y coloque encima las tiras de masa,

formando una rejilla. Mezcle la yema con una cucharadita de agua y pincele la rejilla. Lleve la tarta al horno a 180 °C durante 15 minutos. Retírela del horno, pincélela nuevamente y lleve al horno durante 15 minutos más. Retire y deje enfriar. Sirva.





DE PREFERENCIA  
ELABORE ESTE  
POSTRE CON UN DÍA DE  
ANTICIPACIÓN, PARA QUE  
EL RELLENO ESTÉ  
FIRME AL MOMENTO  
DE SERVIRLO.

## Pye de mandarinas

2 1/3 kg mandarinas  
peladas  
2 láminas de colapez  
1/2 lata de leche  
condensada, fría  
1/2 tz. crema de leche  
225 g queso crema  
1 molde de masa para  
pye cocida  
(véase Tartas 3)  
3 cdtas. maicena  
1/2 tz. azúcar

**EXPRIMA** una parte de las mandarinas hasta obtener una taza y media de jugo. Cuélelo. Reserve las mandarinas restantes peladas, en gajos y sin cepas ni filamentos. Hidrate la colapez en media taza del jugo de mandarina

y disuélvala en el microondas durante 10 segundos. Licúe la leche condensada con la crema de leche. Agregue el queso crema y licúe hasta que espese. Vierta en un bol, añada la colapez disuelta y mezcle. Vierta el relleno sobre

la masa para pye cocida y lleve al refrigerador durante dos horas. En una olla, a fuego medio, cocine, sin dejar de remover con una cuchara de madera, la maicena con el azúcar y el jugo de mandarina restante, hasta que la preparación

espese. Añada los gajos de mandarina reservados, remueva y retire del fuego. Deje enfriar. Vierta la mezcla sobre el pye de mandarinas y sirva.



**EXVAGOS**